

## Préparer les concours régionaux et nationaux Préparation aux épreuves théoriques écrites (Module 2)

**Lundi 4 et mardi 5 novembre 2024**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant se donner toutes les chances de remporter un concours.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	350 € HT	ENSMV	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



### Objectifs

- Acquérir l'ensemble des connaissances nécessaires à la présentation de l'épreuve écrite technologique et scientifique et de gestion.
- Bien comprendre et interpréter un sujet.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Supports pédagogiques regroupant l'ensemble des sujets pouvant faire l'objet d'une évaluation.
- Trouver des réponses à ses interrogations, enrichir ses acquisitions personnelles, se soumettre à différentes évaluations pour mieux appréhender l'épreuve écrite.



### Contenu pédagogique

1. La qualité des viandes
2. La valeur nutritionnelle
3. Les préparations bouchères crues et cuites
4. Les charges et les coûts



### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.

### Nous contacter

Bérengère LECORVAISIER Tel. 01 53 17 30 26 - [berengere.lecorvaisier@ensmv.org](mailto:berengere.lecorvaisier@ensmv.org)  
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 - [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)